目録

点心部

切麪

人食切麪類以油塩醤醋等作料入于麪湯湯有味而麪無味与未尝食麪等余獨以味帰麪麪具五味而湯独清如此方是食麪不是飲湯製麪有二種一曰五香麪一曰八珍麪五香八珍嚥客五香者何醤醋椒末芝蔴屑焯笋或煮芃及煮蝦之鮮汁也以椒末芝蔴屑二物拌入干麪以醤醋及鮮汁三物傾于一處充拌干麪之水如不足再加水拌宜極匀桿宜極薄切宜極細然後入滾水下之則味尽在麪中無借交情頭適供咀嚼而湯又清楚可喜八珍者何鷄魚蝦三物之肉晒干与笋片芝蔴花椒香芃四物共磨細末和入干麪与鮮汁共為八珍加醤醋和麪切鷄魚之肉務去尽肥膩専

取精肉以麪性見油即散桿不成片切不成絲故也鮮汁不用煮肉之湯而用筍芃蝦汁者亦忌油耳鷄魚蝦三物之中惟蝦最便多貯蝦米以備不時之需即自奉之五香亦未嘗不可六也干麪內加真粉又法入蕃茄粉拌麪若加鷄蛋清一二箋更美又和麪時入塩蜜少許

鷄粉麪

只用鷄膆去皮切簖片晒干磨粉收貯每麪一斤拌入鷄粉五两和麪桿切用醬油蝦子做湯又魚片晒干磨粉同近水僧舍以鰻鱺粉和于麪桿切下清湯素麪極鮮

煮切麪

如午間需用清晨用前法和拌或加塩水少許亦可 又法加黑豆汁少許鮮每團揉二三十次湿布覆之少頃再揉如此數次加录豆粉桿切其煮法用瓮离于滚湯內攪動下麪俟滚透即住火盖鍋再燒略滚便撈入碗遲則爛矣

冷燒麪

預備蝦肉芫荽筍芃韮芽俱切碎 冷肉汁拌好再以羌汁椒末和醋調醬濾去渣 作汁置碗內俟麪入碗用箸撈轉即將拌好肉汁燒之

過水麪

滚水晾温用以過麪若用生水即碎爛

麪飯

煮熟爛飦拌麪加水揉如做團圓餅法做成烙食亦可色餡如有餘剩煮熟撈起入筲箕內晾干用時切塊油烙

素麪

鮮天花鮮菌蘑菇蒿熬湯下麪

水滑扯麪

白麪揉作十数塊入水候性發過逐塊扯成麪條開水下湯
用蘇油杏仁末笋干或醬爪糖茄俱切丁羌粉拌作交頭如暈者加内臊

菉豆麪

菉豆麪和入干麪桿切黃豆粉同

麪珠湯

干麪盛大磁盆内洒水拌匀如录豆大先将蝦子熬湯滚下麪
珠加蛋花葱羌塩醋

猴耳枸

干麪和水桿菂皮切片捏作猴耳式調湯煮熟用

寬條麪

鴠汁下用中碗加鴠絲蛋花湯另盛小碗作交頭

煨肉麪

用白酒娘煨肉作交頭

麪食

食餘切麪仍煮熟撈起盛箐箕内以碗罴之去水用時切成
塊油烙

索粉麪

索粉与細切麵同煮另加鮮汁澆頭　盤炒索麪　炒切麵
亦可　又蟀蠘可炒索麪　又蝦米煮索麵

炒燒餃皮

在餃店中論片買回用肉湯或鴠湯或煮或燒加肉片葱蒜

切麵

等物可以供客

温麵

將細麵下湯瀝干用鷄肉香蕈濃湯滷臨用各自取瓢加上

裙帶麵

以小刀截麪成條微寬則號裙帶大概作麪總以湯多滷多在碗望不見麪為妙寧使食畢再加以便引人入勝此法楊州盛行却甚有道理

素麪

先一日將蘑菇蓬熬汁澄清次日再將筍汁加麪滾上此法楊州定慧菴僧人製之極精其湯純黑

麵衣

糖水糊麪燒油鍋令熱同煮夾入其作成餅形者號軟鍋餅杭州法也

麵老鼠

以熱水和麪俟鷄汁滾透時以箸夾入不分大小加時菜心別有風味

麪茶

熬粗茶汁炒麪兑入加芝蔴醬亦可加奶子亦可微加撮塩

凡炒麪用水爬炒熟再研

鏖麪

麪入葷湯多煮加嫩青菜頭火腿冬筍片蝦米鷄肫醬油鏖少入葱花

炒麪湯

白麪五斤茴香二兩羌末三兩杏仁枸杞胡桃仁芝蔴各八

切麪

兩塩末白湯点服卄入洋糖

麪餅

凡用氷糖洋糖俱化水用或熬過用又取飛麪用磨下麪晒干篩時飛輕麪作麪食用

油鏇餅

最忌不鬆油餅用捲必有此病法以上白細麪同煮肉汁和攤大餅糝椒末勿加油俟捏極茁加油〻上加籮篩飛麪輕〻捲起摘段以生脂油洋糖作餡色成小餅鍋微火熳烙餅上仍用手輕捺則極鬆散此要法也

晋府千層油鏇餅

白麪一斤洋糖二兩水化開加蔴油四兩和勻拌開入油桿再如此七次作餅烙

葷烙餅

熟鷄膜切蒻片晒干為末和麪烙餅蝦米末同

素烙餅

瓜仁松仁杏仁榛仁共為末和麪印餅烙餅熟

油糖酥餅

脂油和麪鷄絨笋衣剥碎色做小餅油鍋烙熟

刘方伯月餅

用山東飛麪作酥作皮子中用松桃瓜各仁為細末微加氷糖和脂油作餡用之不覺甚甜而香酥油膩迥異尋常所謂月餅有大如酒杯香甚佳

水晶月餅

上白細麪十斤以四斤用熟猪油拌匀六斤用水畧加脂油拌匀大小隨意作塊用拌圈捲復桿成餅加生脂油丁胡桃仁橙絲瓜仁松仁洋糖同烝加熟干麪拌匀作餡色入餅內印花上炉烙分劑時油麪廿用水麪多

素月餅

先以瓦器貯香油埋土中一二日不用脂油餘法同前

蒻脆餅

烝過麪每斤入糖四两蔴油五两水和搯小團劑桿园半脂厚粘芝蔴入炉炙

糖蒻脆

白麪五斤洋糖一斤四两香油一斤四两水二碗加酥油椒塩水少許拌和成劑桿蒻如茶鍾大小用去皮芝蔴撒匀入

盆熯

鍋塊餅

白麪冷水和少加盐欲酥加生脂油欲甜加洋糖揉擦数十遍做餅半指厚略烙取出再用子母火炙熟切塊紅炭裝底熱灰蓋上支鍋底平底鍋將鍋塊放滿上用以鍋再加無灰紅炭炙是子母火

裹餡餅

生麪水七分油三分裹餡外粘芝蔴入炉看火色　又生白麪六斤蒸過餅麪四斤蒸過菉豆粉二斤温水和脂油三斤色餡入炉炙

甘露餅

上白麪和酒酵熟脂油揉捏多遍桿餅入脂油煠透上晒洋糖取起每個用紙色好鬆而不膩

復炉餅

現成燒餅一斤搗末加蜜一斤胡桃仁一斤剥碎拌匀共搓小團作餡外用酥油餅色入炉炙

閣老餅

邱瓊山常以糯米菉豆淘净和水磨粉晒干汁粉二分配白麪一分共餡隨用炙熟軟膩適口

神仙餅

糯米一升蒸飯加酒麯三兩酒娘半碗入磁瓶按寔再加凉水五六碗蓋口眠倒放煖處限一宿待化淋下清汁入洋糖二兩盐末二錢再量加冷水用白麪十斤或十五斤調成餅塊入盆内放煖處候醋起做餅色餡蒸食

神仙富貴餅

白麪一斤香油半斤生酯油六兩將脂油切骰子塊廿和水鍋内熬洋莫待油尽見黄蕉色逐漸流出如此則油白和麪

為餅熬盆上略放草柴灰上面鋪紙一層放鍋上放餅烘

椒塩餅

白麪二斤香油半斤洋糖二斤塩五錢椒末一兩小囬一兩和麪為酥入芝蔴粗屑尤妙每一餅夾酥一塊捍薄入炉又湯与油対半和麪作外層內用糖与芝蔴屑并油為拌酥又椒塩脂油和麪捍薄餅干油鍋烙熟切餅

素油餅

白麪一斤真蔴油一兩拔和成劑隨意再加沙糖餡印脫花様炉內炙熟

酥油餅

酥油麪四斤白麪一斤蜜二兩洋糖一斤拌勻印餅炙

芝蔴餅

芝蔴研碎和麪色脂油洋糖做小餅油鍋烙

黑芝蔴餅

黑芝蔴去皮炒熟杵細入糖再杵合印成餅

春色糖餅

黑芝蔴去皮炒熟杵爛鮮薄荷杵爛去汁紫蘇亦杵爛去汁鮮羌去皮剁去汁桂花剁去汁玫瑰花剁去汁核桃仁去皮烘干杵爛俱加洋糖杵勻合印成餅

內府玫瑰糖餅

麪一斤香油四兩洋糖開水拌勻用製就玫瑰糖加桃仁榛仁杏仁瓜仁薄荷小茴共研末作餡兩麪糝芝蔴印餅炕熟

薄荷餅

糖滷入小鍋內熬起絲下炒麪少許隨下薄荷末乘熱上按

桿開麪上仍糝薄荷末切象眼塊　喬木花餅同

菊花餅

黃干菊去蒂搓碎洋糖和勻印餅加梅滷更佳

揉糖餅

洋糖熟脂油和麪做薄餅干油鍋烙熟油酥切餅同

韭餅

帶膘猪肉作臊子炒半熟或生用韭生用切細羊脂剁碎花椒砂仁醬拌勻桿薄餅兩個合兩面合攏边加餡子膜之菁菜同

肉餅

每麪一斤油六兩餡子与韭餅開拖盔炕用錫糖煎色刷面

肉油餅

白麪一斤熟油一兩羊猪脂各一兩切小豆大酒二盅与麪捋和分作十劑桿開褁精肉入炉煿熟

雪花餅

餅与薄餅同餡猪肉二斤脂一斤或鷄肉亦可大概如饅頭餡多用葱白或笋干之類裝花餅內捲作一条兩頭以麪糊住浮油煎令紅蕉色或熯熟辣醋供素餡同

元宵餅

生糯米元宵捺遍用蔴油煠黃可作点心亦可宴客　又可入紅肉湯燒白鷄湯脍

春餅

干麪皮加色火腿肉鷄等物或四季時菜心油煠供客　又

醎肉腰蒜花黑枣胡桃仁洋糖共剁碎搽春餅切段　又柿餅搗爛加熟醎肉肥條攤春餅作小搽切段單用去皮柿餅切條作搽亦可

喬麦餅 即三角麦

喬麦先炒成花用糖滷蜜廿許一同下鍋熬至有絲入喬麦花攪勻亦不可稀案上仍洒喬麦花將鍋內糖花潑上桿開切象眼塊

鬆餅

南京蓮花橋教門方店最精

簑衣餅

干麪用冷水調不可多揉桿薄後搽攏再桿薄用猪油洋糖鋪勻再搽攏桿薄餅用猪油炕黃如要醎用葱椒鹽亦可

薄餅

孔藩臺家整薄餅薄如蟬翼大如茶盃柔膩絕倫又秦人製小錫罐裝餅三十張每客一罐餅如小柑罐有蓋可以貯煖用炒肉絲其細如髮葱亦如之猪羊並用號曰西飯

西洋餅

同鷄蛋清和飛麪作稠水放碗中打銅夾煎一把頭上作餅形如碟大上下兩面合縫處不到一分熾烈火攪稠水一糊一夾一炕頃刻成餅白如雪明如綿紙微加氷糖屑子

餑餑

上好干白麪一斤先取起六兩和油四兩 極多用六兩為頂高 餑餑同麪和作一大塊揉得極熟下剩麪十兩配油二兩 多則三兩 添水下去和作一大塊揉勻將前後兩麪合作一塊攤開再合再攤

如此十數遍再作小塊子攤開包餡下炉熨之即為上好餑餑　又每麪一斤配油五六兩加糖不下水揉勻作一塊做成餅子名一片兒　又裹麪用前法半油半水相合之麪外再用單水之麪薄包一重酥而不破其餡料用胡桃仁去皮研碎半斤松子瓜子二仁各二兩香圓絲橘餅絲各二兩洋糖脂油如入餡糖不用脂油即月餅同

滿洲餑餑

外皮每白麪一斤配脂四兩滾水四兩攪勻兩手用力揉越多越好內面每白麪一斤配脂油半斤如乾加油再揉極熟搓以不硬不軟為度將前後二麪合成一大塊加油揉勻攤開打捲切作小塊攤開包餡即胡桃仁等下炉熨熟月餅同或用好香油和麪更妙其應用分兩輕重与脂油同

薄鍋餅

白麪和稠捍大薄片生脂油去衣剁如醬攤上一層洒洋糖一層捲疊如圈捍開再捲再加脂油洋糖如此三五遍入鐵鍋炕鬆而得味

油餅

生脂油四兩細鹽一錢細葱一錢洋糖二兩椒末五分白麪一斤將前物共揉油內極爛加滾水和得干湿均勻隨意大小捍開烙之熬盤上加油

油墩餅

糯米三升為粉不過水腐渣一斤白麪十二兩麪渣和揉已勻將米粉用滾水一碗以筷攪之入渣麪內再揉如乾加水用洋糖八兩瓜仁橙餅各一兩胡桃仁切碎用干麪香油各

少許拌勻作餡做菭餅入滾油内浮起少頃即熟

金錢餅

和麪作小餅兩面粘芝蔴炕

燒餅

每白麪二斤飴糖香油各四兩以热水化開糖油打麪作餅外皮又用純油和麪作酥褁各種餡

麪酥

雪花酥

酥油入小鍋化開濾過粉麪炒熟傾下攪勻不稀不稠微鍋離火洒洋糖攪勻上案捍開切象眼塊

印酥

麪一斤油酥四兩蜜二兩拌勻印酥上炉炙如無油酥或用脂油亦可

東坡酥

炒麪一斤熟脂六兩洋糖六兩拌勻揉透印小餅式模内刻東坡酥三字

菜酥

上白細麪粉洋糖拌勻用鷄蛋清脂油再拌令溼捍小餅将

各菓仁拌洋糖作餡上炉烙拌時如覓粉乾加水少許
蜜酥
烝麪同蜜油拌匀印餅蜜油四六則太酥蜜六两四則太甜
宜各半配匀
桃酥
白麪四斤烝熟拌抖散出氣入洋糖一斤加瓜子仁松仁胡
桃仁拌匀再用鷄蛋清和熟脂油拌入如乾略加開水印餅
上鍋烙　用鵝油即名鵝油酥
蔴油酥
白麪微火炒熟用菓仁洋糖拌蔴油作酥或用洋糖并椒盐
末拌蔴油作酥
頂酥
白麪水七分油三分和宜稍硬作為外層硬則入炉皮能鬆軟則粘而不鬆
又每麪一斤入糖四两用油不用水為内層揉叠多次則層
數自多入炉火炙候边乾定為度中層裹餡又与頂酥麪同
皮三瓤七則極酥入炉候边乾定否則皮列
烝酥
籠内半边舖干麪半边舖录豆粉中用拘隔開烝两炷香取
出各來熱搓散篩過晾干再麪一斤用录豆粉四两糖四两
脂油四两温水拌匀作餡印酥　又籠着紙一層舖麪四指
横順開道烝一二炷香取出再烝起熟搓開細羅晾冷勿令
久湿候干每斤入净糖四两脂油四两烝過入干麪三两攙
匀加温水和劑包餡模餅　又酥油十两化開傾盆内入洋
糖七两用手擦極匀白麪一斤和成劑杆作小餅拖炉微火

炕

到口酥

白麪一斤蘇油一斤洋糖七两化開和勻揉擦一時捍長條掐段作小餅式上嵌松仁入炉微火炙

蘇油甜餅

上白麪微火炒熟用各菓仁洋糖芝蔴拌勻作酥

芝蔴椒盐酥

前法不用菓仁用洋糖芝蔴椒盐入蘇油拌勻作酥芝蔴研碎用

油糖麪酥

熟脂油盐葱椒和麪入銅圈油鍋烙熟

奶酥

法用上白細麪奶酥代脂油和之中加枣栗為餡製鉄炉鉄盖兩面熾炭爍黄　又用脂油作酥製餅厚菂隨意其用松仁桃仁作餡則一也炒不在甜用時火烘之鬆異常

擦酥

白麪不拘多廿舖甑内以刀劃紋柔熟每麪三斤洋糖一斤二两水一茶鍾餘麪為撒粉再加蘇油或脂油瓜仁橙絲胡桃仁水油調麪印之（再麪一斤椒末五分）

油酥

脂油去皮筋一斤洋糖二两揉搗極勻作一塊再入白麪再揉干湿如法做成小餅微火焙鍋底貼紙襯之方不蕉、

饅頭

發麪同碱者蜂窩小用酒娘蜂窩大

常熟饅頭

白麪一斗白酒娘一斤糯米半升煮粥入温湯一碗和匀宜蓋宜露宜凉宜冷以人身之氣候為準則過一宿俟醅發起用筅篱濾去清漿搜麪用棍着刀調攪手法要一順去不可倒廻攪好分作三處令三人擦揉多遍醅力漸足取餡色成將柔籠上鍋呵熟入饅頭蓋一刻取出一個抛水中若浮起是其候也隨上温湯以及火烝之

豆沙饅頭

豆沙糖脂油釘色餡烝

糟饅頭

用大盤先鋪糖一層上覂以布布上放小饅頭宜稀疎可挨着不再
覂以布加糖一層于面經宿取出油煠冬日可畄一月如冷
火上再炙

無餡饅頭并餚去皮剩熟蘸椒盐　無餡饅頭切無餡小方
塊油煠蘸椒盐　無餡饅頭去皮揉碎拌洋糖熟脂油擦印
饅頭

晒干揉碎和糯米粉熟脂油拌洋糖印糕蒸

無皮饅頭法

生麪作蓿餅先鋪籠底饅頭排列餅上復生用　麪蓿餅盖
面蒸熟去上下蓿餅饅頭即無皮

作饅頭如胡桃大熟蒸籠用之每箸可夾一双亦楊州物也

楊州法酵最佳手捺之不盈半寸放鬆仍高如杯碗

千層饅頭

楊茶戎家製饅頭其白如雪揭之如有千層金陵人不能也
其法楊州得半常州無錫亦得其半

饝饝　燒賣

酥饝饝

上細白麪洋糖拌勻用鷄蛋清脂油拌潮削捍萡將各菓仁
拌洋糖如干加水餡色成上炉烙

油糖燒賣

脂油釘胡桃仁剁碎洋糖色燒賣柔

豆沙燒賣

赤豆磨細生脂油作餡捍萡麪皮做燒賣柔　鷄内火腿可
配時菜色燒賣　海參燒賣　蟹肉燒賣

炒鍋粑

和麪如鷄旦式麪内廿加盐三分厚両面炙黄切象眼塊加群菜
或炒用

餛飩

湯餛飩

白麪一斤塩三錢入水和匀揉百遍糝菉豆粉捍皮以菂為妙餡取精肉去净皮筋膔脂加椒末杏仁粉甜醤調和作餡閙水不可寬鍋内先放竹蒭襯底水沸時便不破加入鮮湯凡笋芃鷄鴨汁俱可餛飩下鍋先為攪動湯沸頻洒冷水勿盖鍋浮便盛起皮堅而滑餡内忌用砂仁葱花下用

烝餛飩

和麪同前皮子畧厚拌成切小方塊餡取精肉宜净如前剸絨入笋米藤花杏仁粉椒末或荽白米韮菜末和匀包餡烝

水明角兒

白麪一斤用滚漸漸洒下不住手攪成稠糊分作一二十塊

冷水浸至雪白放稻草上擁出水入录豆粉对配捍𥰡皮褁餡烝

油餗兒

白麪廾入油用水和成色餡作餗兒油煎

蘇州餛飩

用圓麪皮　准餃用方麪皮

肉餛飩

糊麪攤開褁肉為餡烝之其討好全在作餡淂法不過肉嫩去筋加作料而已　肉餃同

餛飩皮褁作小燒賣用或用春餅皮色餡作燒賣亦可

麪饊

油煎饊

脂油二斤猪肉一斤鷄肉亦可配火腿香芃木耳笋薊碎作餡攤𥰡麪餅内搼作一條兩頭色滿煎令紅蕉色或火炙用五辣醋供

豆沙餑

豆沙糖脂油釘各菓仁色麪餑長條烝

油糖切餑

脂油釘洋糖色麪搼長條切段烝　色粉盒烝同

豆沙酥餑

脂油釘豆沙糖色油麪作餑入脂油炸酥椒塩切餑椒塩脂油和麪搼長條切段烝

油煠兒

切大塊用鮮汁肉片脍勝魚肚但不可多滚又裝火鍋先将笋片菜心線粉滚透臨用加油煠兒塊

繖花

上細白麫洋糖拌匀用鷄蛋清脂油加開水為劑切花切片

蔴油煠

酥兒印

生麫攙豆粉同和捍成條寬如筯切二分長段用小梳畧印韮花入麻油煠濇灼撈起乘熱洒洋糖

粉

粉之名甚多其異常有而適于用者則為藕葛蕨菉豆四種藕葛滚水冲食不用下鍋即可奈飢設倉卒有客至可以即為供客故速出者以此二物為餱粮之首粉食之耐咀嚼者蕨為上菉豆次之若录豆粉中廿入粉和之甚好

粳米粉

白粳米磨細為粉可作鬆炙糕

糯米粉

磨極細可餅可糕可糁糖可煠用

黄米粉

冬老米磨粉入八珍料作糕

松花粉

松花拌米粉洋糖听各種用

桑麻粉

桑葉晒干揉末篩過黑芝蔴研末和糯米粉洋糖拌勻小甑蒸

粉糕

粉乾

糯米粉拌勻洋糖上蒸畫斜文或方或長蒸熟烘干炙糕同再上炉炙黃糕切片亦如炙糕法　又烘糕以蔴油泡過用碗器盛貯色味俱美

五香糕

上白糯米六分粳米二分黃寔乾一分白米茯苓砂仁各少許蘑油篩過用洋糖滚湯拌勻蒸熟切塊粉一斗加黃寔四兩白朮二兩茯苓二兩砂仁錢共為細末和之洋糖一斤

馬蹄捲

米粉同前開水和成捍薄加紅棗煮熟去皮核栗肉松仁俱研末捲如春餅式蒸熟以線勒遍段捺扁同米粉糕

米粉捲
生脂油洋糖捲入米粉餅內切段油煠
鍋粑糕
鍋粑磨碎洋糖拌勻上甑烝成糕透鬆而香亦須先劃其條塊
八烝糕
鍋粑十两山藥二两白茯苓二两白扁豆二两芡仁蓮肉去皮心二两麥芽二两干百合一两共為細末洋糖湯和切片或印成糕烝用
芝蔴糕
炒香研碎和糯米粉三分洋糖拌糕烝
糖糕
糯米七升粳米三升為粉泭糖開水拌勻先舖一半于籠內中放洋糖生脂油釘上面仍一半粉蓋好擁平烝籠腐皮或箬襯籠底未時竹刀劃方塊熟時易取
菉豆糕
捋豆煮爛微搗和糯米粉洋糖烝糕或用白麪亦可　又磨粉篩過加香稻粉三分脂油洋糖印糕烝　又录豆粉一两水三中碗和糖攪勻置砂鍋中煮打成糊取起分盛碗內即成糕
扁豆糕
磨糕和糯米粉洋糖脂油拌勻印糕烝
黃豆糕
大黃豆炒去皮糯米白麪芝蔴和勻印糕烝

氷糖琥珀糕

柿核浸透去皮磨粉和氷糖水蒸糯米粉印糕

高麗印糕

栗子不拘多少陰干去壳搗為粉和入糯米粉中大約米粉二分栗粉一分拌勻蜜水洋糖調潤蒸熟

葡萄糕

鮮葡萄搾汁洋糖和粉作糕蒸　烏梅取汁作糕同

枇杷糕

枇杷肉拌糯米粉加洋糖脂油釘切塊蒸

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋為第一其次虎邱糕西施家第二南京南門外報恩寺則第三

年糕

蒸糯米粉加糖為之粉熟時甚甘美

三合粉八寶粉

炒白米糯米鍋焦磨為三合粉加茯苓黃寔蓮子等物便為八寶粉炒過性用之不香

蕭美人点心

儀徵南門外蕭美人善製点心凡糕餃饅頭之類小巧可愛潔白如雪

三層玉帶糕

以純糯米粉作糕分作三層一層粉一層脂油洋糖夹好蒸之蒸熟開切蘇州法也

運司糕

雅雨盧公任運司年已老矣楊州店中作糕献之大加称賞從此有運司糕之名白如雪点脂紅如桃花微糖作餡淡而微甘以運司衙門前店作為佳也他店粉粗色劣

風枵

以白粉浸透製小片入脂油爆之起鍋時加洋糖糝之色白如霜上口而化杭人号曰風枵

白雪片

白米鍋粑薄如棉紙以油炙之微加洋糖上口極脆金陵人製之最精

鳳糕

白粉加酵水發透上籠蒸之切開每塊起蜂窩厚三寸許一名封糕餡料用胡桃松瓜等仁整用

粉衣

如作麪衣之法加糖加塩俱可

黏糕

每糯米七升配白飯米三升淘净泡一日撈起舂粉篩細加洋糖五斤（紅糖亦可）澆水拌匀以手擦起成團不可太湿籠蒸俟熟傾出晾冷放盆内極力揉搦至無白点為数再用籠圈放平正處底下周圍俱用笋壳舖貼然後下壓平去圈成個

鬆糕

上白飯米先泡一日碾磨細麪和糖亦如茯苓糕提法二者俱備一杯麪一杯糖水一杯清水加入麪子（即麪店取用麵也）攪匀盖密用發至透下籠蒸之要紅加紅麯末要录加青草汁即成各種顏色　又鬆糕陳糯米一斗粳米三升揀去黑色米

淘净烘干加糖水洒匀入臼舂俟湯沸將粉漸漸甑用布如法烝熟自鬆切塊用　烝粉点心用剪就小箬托底庶不粘手

茯苓糕

用軟性好飯米舂滑極白研粉篩過每斤配粉洋糖六兩拌匀下烝籠用手排寔（米下時用高麗帋墊一重）烝熟　又用七成白粳米三成糯米再加二三成連肉黃寔茯苓山藥等末拌匀烝熟　又用上白飯米淘净晾干不可泡水研極爛細粉再用上洋糖每斤配水一大碗攪匀下鍋攪煮收沫数滚取起俟冷澄去渾脚即取洒入米粉令湿用手随洒随搔勿令成塊至潮湿普遍就好先用净布鋪於籠底將粉篩下抹平畧壓用銅刀劃開成條塊烝熟取起俟冷擺開好用　又用飯米淘泡舂粉洋糖水和拌篩下烝籠抹平再篩餡料一重又米粉一重多餡做此再加二三重皆可用刀劃開塊子中央各点紅花烝熟（餡用胡桃仁松仁瓜仁研碎篩下）

米粉菜包

用飯米舂極白淘净濾干磨篩細粉將粉置大盆中留下一碗先將冷水下鍋煮滚將留下之粉匀匀撒下煮成稀糊取起傾入大盆和匀成塊再放極熱[净]鍋中揉[拌]極透（恐皮黑不入熱鍋亦可）取起捻做菜包任餡不破如做不完用湿布盖蜜隔宿不壞（要做餡皮必當稠破不可太稀）又將米粉分作数次微炒不可過黃餘悉如前法其餡料用芥菜（切碎鹽揉揸去汁）蘿蔔切碎青切碎同肉皮白肉絲同炒半熟又或用熟肉切絲香芃冬笋豆腐干醃落花生仁桔餅冬瓜香圓片各切釘脩齊將冬笋先用滚水温熟

豆腐乾用油炒熟次下肉一炒再下香芃冬笋豆腐乾同炒取起拌入花生仁等料色之或加蛋條亦好此餡只宜下鹽不可用香油能令皮黑故也凡做燒賣及蕨粉色肉餡悉如菜色其蕨粉皮如做米粉皮

粉元寶

米粉磕成小元寶如豆大候干入清鷄湯煮熟配菜作湯正月宴客或糯米染黃色或小粉研粉做小元寶即名金元寶

水米粉

如磨豆腐法帶水磨細為元宵

碓粉

石臼舂極細整糕軟燥皆宜

米粉圓

大棗式中裹火腿絲一根油煠

水晶糕

切小條塊脂油煎四面黃

小糯米湯圓

用清鷄湯熬少加醬油笋絲

薄荷糕

洋糖一斤鷄蛋一個加水少許攪勻入大杓內炖化熬得極

老後入薄荷末二三錢徐徐摻下要用顏色或加青黛紫粉之類傾出成餅乘热切開

裹餡餅

粉裹脂油洋糖芝蔴作餅油煤

年糕

加片入笋片木耳脂油煎少加醤油　又年糕入桂花洋糖切方條亦可煎用

粉餅

糖粉餅

白酒娘一碗濾去渣糯米一升和白麪一斤候酵發上蒸

風清餅

糯米二斗搗粉作四分一分作粹粹一分作餅熟和現在二分加豆粉一鐘蜜半鐘洋糖一両初發酒醅兩塊燉溶共成餅捍薄如春餅式皮破不妨烙熟勿令焦懸當風處吹干入脂油炸炸時用筯撥動時摻洋糖炒麪　又法只用糯米粉煮透捍扯攤於篩上晒至十分乾凡粉一斗拌芋末十二両此法簡妙

掛粉湯圓

粉裹碎肉餡開水下蘇城飲馬橋者佳

元宵

餡葷素任配水粉跌成

粉花香瓜

松花和米粉做團起稜和香瓜式內褁各種餡

蘇州湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常中用嫩肉去筋絲捶爛加葱末醬油作餡水粉法以糯米浸水中一日夜帶水磨之仍去其渣取細粉入水澄清撩起用

青圓

搗夾麥青菜草為汁和粉作圓色如碧玉 青糕同

金圓

杭州金圓鑿木為桃杏元寶之狀和粉搦成入水氽中更成其餡不拘葷素

神仙菓

三分白米一分秈米六分糯米作團如鈕扣大蒸熟可入菜中可作点心楊州作之犹佳

油糖粉餃

粉餃

脂油釘拌洋糖胡桃仁色粉餃烝　油糖麪餃同

豆糖粉餃

豆沙糖脂油丁色米粉餃烝色燒賣色麪餃色豆沙糖圓色

豆沙粉盒烝同

芝蔴粉盒

芝蔴脂油洋糖剴極細色粉盒烝

粽

凡煮粽鍋內入稻草灰或石灰少許易熟裹用葉清香

竹葉粽

取竹葉裹白糯米粽煮之夫有如生切菱角

艾香粽

糯米淘淨夾棗栗亦菉豆以艾葉浸米裹入鍋煮

落荷香粽

落荷水浸米先烝軟拌洋糖用箬裹作小粽再煮

粽再烝

豆沙粽

豆沙糖脂油釘色小粽煮

煎熟粽片

粽切片脂油醬油酒葱花煎　又米粽搥作餅煎　又米粽
或火腿粽切菱角用煎
　蓮子粽
去皮心拌洋糖色小粽　松仁粽　去皮色小粽
　火腿粽
入火腿塊色粽火腿要金華者精肥適均　又肉釘色粽亦
可

糖滷台糖上海南次

凡做甜食先起糖滷此内府秘方也泡製嫩糖俱用河水
加鷄蛋清用以去糖沫

洋糖十斤多少任意今以十斤為則用行炉安大鍋先用凉水二杓若杓
小糖多斟酌加水在鍋用木扒攪勻微火一滚用牛乳另調
水二杓点之如無牛乳鷄蛋清調水亦可但点滚起即点即
起抽柴熄火鍋盖悶一餐飯時揭去盖加火又滚但滚即滚
俱如此点法糖内泥泡滚在處將漏撈出鍋邊沫子恐焦用
刷蘸前調水拭第二次再滚泥泡只聚一邊漏杓再撈出第
三次用緊火將白木点滚處沫子牛乳滚再一邊聚一餐飯
時沫子撈淨干淨黑花去白花見方好用淨棉布濾去入甑
凡傢伙俱用潔淨若用黑砂糖亦須先入鍋熬大滚用布濾

過用白糖霜預先晒干方可

松子海囉噞

糖滷入小鍋熬一餐飯時攪冷隨手下炒麪放下剉碎松子仁或胡桃仁瓜子仁攪匀案上沫酥油撥上捍開切象眼塊凡切塊要乘熱若冷恐碎

艾芝蘇

糖滷入小鍋熬至有絲先将芝蘇去皮晒干或微炒干碾成末隨手下入糖内攪匀和成一處不稀不稠案上先洒芝蘇末使不沾乘熱潑在案上仍洒芝蘇末使沾古轤搥捍開切象眼塊

洒粰兒

用熬成糖滷不用胡桃仁瓜上案攤開用江米粉圍定銅圈印之即是洒粰兒切象眼塊名曰白糖塊

提糖

上洋糖十斤和天雨水盛瓦器内炭火熬煉待糖起沫掠尽水少再加煉至三五斤磁礶收貯如杏梅桃李一切鮮菓浸入糖内火之取出鮮麗非常若拳桃梅花桂花荷花更佳

净糖

每洋糖一斤用罘蛋清一個水一小杯熬過方净

一窩絲

糖滷下鍋熬至老絲傾石板上用細石板一片抹熟香油又取炒麪罗净預備同切刀二把轉遭掠起待令将調用手揉扳扯長收摺一處扳越白若冷硬于火上烘之扳至数十次轉成双圈上案用炒麪放上二人对扯順轉炒麪隨手傾入扯扳数十次成細絲用

刀切断分開綰成小窩

荊芥糖

荊芥細枝紮如花朵蘸糖滷一層蘸芝蔴一層焙干用

牛皮糖

川蜜放銅鍋內熟至極老切片以乾麪為衣略加洋糖用凍亦可

玫瑰糖

五月開取玫瑰花陰干研醃搾乾膏取玫瑰滷拌洋糖搗收瓶听用　桂花糖同

松花糖

取松花粉入熟蜜拌蓮子白菓等物甚香脆

雪梨糖

梨汁熬洋糖或紅糖用茶匙挑入青不上水干用糝入陳皮末更好

米糖

俱米糀都可做每米十斤泡一日次日蒸飯傾出用大麥芽十二兩搗碎用冷熱湯拌飯均入坛盖好要圍熱則發半日後搾出漿水入鍋先武後文熬得十之半以筯挑起如旗樣以口吹之其糖即碎為度如做飴糖內起大泡即可取起盖先取起細泡後起大泡可以吹碎取起扯拔即成糖餅矣

酥糖

米糖一斤白麪二斤將麪先入鍋微火炒然後將糖擘麪麪內俟米糖軟與麪同揉硬則仍入麪內取起再揉以麪多入

更鬆視糖麸相妨入鍋大軟取起捍萏再入鍋內俟軟取起色餡捲寸許大切六七分長居中又切一刀相連餡內用洋糖八兩椒末一兩紫蘇熟麸四兩拌洋糖內冬月可做

瓜子六月交新

汴梁者泰興次之楊梅核瓜子仁捍以柿漆渣晒干皆能自開又瓜子以麸糊過日爆之片片自碎

炒瓜子

取大瓜子用湿布擦凈用秋石化消炒

瓜子仁

瓜子仁微火炒拌洋糖又仁經為火单炒更香 又用脂油盐少許畧炒黃色加水少許烹則殻軟而仁亦厚 又煮過用

栗七八月交新

藏栗時揀大栗不拘多少用木甑烝熟懸掛當風數日後水氣全無或坛或木桶裝貯春夏取出入水煮透去売其色味如鮮廣西山內出栗最廣其價亦廉居民及時收置以備青黃不接之用

栗性製羊猥羊肉多用之食羊後悪羶吃栗一枚即解霜降後取沉水栗一斗用塩一斤調水浸栗令勿經宿取出晾乾每晨食生栗二枚能生力 煮栗子銀杏用油灯草三四根圓鍋面或入油紙撚在內其皮自脫又破栗臍下火煨不爆或曰眉上将之或先煮後炒亦不爆 又收栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿火之候干置盆中用沙覆之又同撒攪食作梅花香而無渣

新栗

新出之栗爛煮之有松仁香人不肯煨爛有終身不知其味香

風栗

裝栗之法或袋或籃懸皆日通風走路便於日搖三次不壞不蛀而易干　又拌圓眼或荸薺懸當風處圓眼借栗之潮潤田漸肥厚而栗殼漸干內衣易去其肉亦漸甜軟又揀平底栗二枚一用香油底一用白水塗底合作一对置鍋心逐漸放栗在上將鍋盖蜜燒一飯傾俱熟不粘殼

栗絲

不論切絲切片或烘或晒用洋糖熟芝蔴拌貯

煨栗

去淨衣配藕塊洋糖同煨

炒栗

微劃開皮畧炒每斤約用水一碗水乾即起勝于糖炒栗

糖炒栗

取中樣栗水漂淨浮者揀去晾乾擇粗砂糖煮過先將砂炒熟入栗拌炒每栗一斤用砂一斗

栗炒銀杏

生栗取肉腰劃一刀拌銀杏炒各有香味

荷色栗

熟栗肉外拖豆粉作荷色蛋式油煠

燒栗肉

生栗肉鷄湯煮爛配鷄冠油酒醬燒　又栗肉加脂油洋糖燒

栗糕

熟栗肉研碎粉和糯米粉三分米粉一分栗肉粉拌勻色脂油洋糖印糕蒸　又煮熟栗極爛以純米粉加洋糖為糕蒸之上加瓜仁松仁　又栗取生者陰干搗粉和入糯米粉約三分之一拌勻蜜水洋糖調潤蒸用

栗餅

大栗搗碎磨粉加糯米粉七之三和洋糖蒸熟切塊

栗粥

栗肉蓮肉白菓肉香芋山藥皆切丁煨爛入鷄湯下香稻米煮粥　又栗肉切丁先將糯米煮半熟加紅棗去皮核用煮爛時再加洋糖

糖栗

熟栗入白酒糟　又風栗入白酒糟更佳

醬栗

生栗去殼囊袋入甜醬三日用

栗粉

風栗切片晒干磨粉可糕可粥

胡桃 七月交新亦名核桃

藏胡桃不可焙仁則生油其兩合處有縫拿拍之可碎以蘇袋懸當風處不油

胡桃湯

桃仁冰糖白蜜清晨服開水冲用耑治咳嗽

醃菜挾桃

泡入衣穿入醃菜梗或用醃菜紮 茼蒿乾紮最好

塩水胡桃仁

去衣水炒 不去衣亦可 胡桃仁取整碎不一須篩出碎者先炒盛起將整者另炒若做一鍋恐整者未熟碎者易焦也

煨鮮胡桃

取鮮胡桃仁配木耳煨

醬胡桃

連殼搥碎焯去苦水油煠加洋糖甜醬芝蔴

醬煠胡桃仁

去衣蔴油透炸醬酒烹加熟芝蔴治咳嗽

醬拌胡桃仁

水浸去衣晾乾蔴油煠拌酥甜醬滷收貯

油煠胡桃仁

每胡桃仁四斤同紅糖斤半甜醬二斤菜油三斤先將胡桃仁焯去苦水晾干入菜油煠再拌紅糖甜醬芝蔴

胡桃糕

去衣研碎对香稻米粉二分糯米粉二分拌洋糖印糕蒸

煠胡桃餅

取仁去衣油煠拖洋糖成餅洋糖內少炒麪

糖胡桃餅

先將洋糖熬至滴水成珠傾入胡桃仁爪子仁薄荷梗先拌勻成團和餅俱可　又胡桃仁皮烘干搗爛入糖再搗成餅

桃仁酥

去衣和洋糖搗爛搓餅（不用粉麪等物）先以粳米煮飯攤平晾干冷鋪紙一層於紙上放餅越宿則酥寔而飯稀矣

炒胡桃仁

胡桃仁滚水泡過加盐少許去皮入花椒茴香各一錢与水同滚三四沸取起烘干（不去皮者入鍋炒熟宜秋冬不宜春夏）　又氷糖水炒去皮胡桃仁（不去皮亦可）　榛仁松仁同　去皮胡桃仁拖豆粉油煠

拌洋糖去皮胡桃仁穿冬笋片或炒

醤炒三菜

胡桃杏仁皮去净榛子不必去皮先用油煠脆再下醤不可大焦醤之多少亦須相物而行

枣

白棗七月有南棗北棗九月交新南棗出東陽義烏花紋細潤者佳

藏南棗桶内用乾稻蘲寸段拌藏不蛀与粟草同收亦不蛀　又南棗多晒乾透藏桶不蛀遇潮湿味即酸南枣乾透須用冷水湿布擦之或洒蘇油少許搓之即光亮可观

煮紅枣滴香油一滴色潤　又枣同灯草煮其皮尽脱

枣内同

枣内圓

麪筋和紅枣内剸圓素饌用

南枣糕

南枣内和香稻米粉色豆沙糖脂油丁印糕烝

棗餅

紅棗煮熟去皮核入洋糖擦爛同白麪和成餅加水少許如菪糊樣鍋內先用香油燒熟將前麪挑入鍋內如酒鍾口大前兩面黃取起任用　藕梨去皮擦絲同

製南棗

大南棗十個蒸熟去皮核配人參一錢布包擱飯鍋架中蒸蒸爛搗勻作彈丸收貯用之補氣　又大南棗一斤好柿餅十个芝蔴半斤去皮炒糯米粉半斤炒芝蔴研成細末棗柿同入飯中蒸熟取出皮核子蒂搗極爛和蔴米二粉再搗勻作丸晒干收貯臨飢用之若加人參其妙不可言矣

須問湯

東坡先生歌括云二三錢生羌(乾末)研一斤棗(乾去皮)同二兩白塩(乖過炒黃)一兩草(炙去皮)丁香香末九五分約畧陳皮一處搗煎也好点也好紅白顏容真到老

永棗

河南永城縣白棗整就無核無皮大者十枚盈尺煮食之如鷄卵香甜無比

榛子八月交新係東有新陳之分

乾栗点者亱露如新

醬煠榛仁

去皮取肉蘇油煠酥或加醬糖油炒或拌甜醬汁

盐水榛仁

榛仁加盐水炒

油煠榛仁

脂油煠酥拌洋糖

松仁八月交新
松仁油者攤紙上焙之如餅　又松子拌防風少許不油
松仁餅
每料酥油六兩洋糖六兩白麪一斤先將酥油化開傾瓦盆
内入洋糖攪勻次日白麪揉擦和成置案上捍平銅圈印小
餅上載松仁入熬炙熟
松仁糕
糖滷入鍋熬一次撓冷隨手下炒麪加剸碎松仁撥案上先
用蔴油抹開乘熱加象眼塊冷切即碎　又松仁研碎和五
分米粉加洋糖蒸熟
鴉油炒松仁
少加甜醬豆粉

松仁泡茶

松仁浸酒

松仁熬汁配葷素各菜　又搗爛入菜亦可　松仁拖米粉
用銅圈印作小圓餅油煎粉內加洋糖　瓜仁同

花生九月交新　福建上江西次
生則能瀉人焦則不堪用以紙荳水浸然後入釜炒之則
內熟而不焦其香如桐子

煠花生

淨肉用洋糖煠拌洋糖

醉花生

連殼晾干煮熟取出加酒盐椒末醬油拌醉　又煮熟去殼
拌椒末醬油酒醉半日可用

炒花生

揀去破損花生拌礱糠微火炒去　淨肉炒亦可　蔴油煠拌
甜醬裝瓶

花生糕

炒花生肉剁碎对糯米粉三分洋糖脂油丁切糕

糖花生

花生取净肉入熬熟洋糖少加薄荷末

醃花生

落花生連壳煮熟下盐再煮一二滚連汁装入缸盆内三四日可用　又煮熟捞起入盐菜滷内亦三四日可用　又将花生同菜滷一齊下鍋煮熟連滷装入缸内登時可用若代出门色好日久不壞按後法雖便但其皮不能剃去用前法一剃就去雪白好看

桐子八月交新到處出

桐子肉拌洋糖

桐子用油炒其壳酥脆易去

桐子糕

桐子肉研碎拌糯米粉加洋糖印糕

圓眼九月交新　福建上廣東次

北圓眼

殻上針刺三四孔入滚煮透滿味不走

凬圓眼

圓眼拌栗子放筐内肉自潤而不乾

奩圓眼

剥多肉填一殻飯上烝過每晚取一枚壓舌底津洹自生

蓮花圓眼

剥肉去核将肉作蒂攢鑲瓜子仁如蓮花式裝盆

桂圓糕

桂圓肉切絲剁碎和香稻米印糕烝

圓眼糕

将圓眼煎碎或搗爛煎濃汁如膏加氷糖

桂圓肉

俱可浸酒

嫩腐皮捲圓眼肉飯上烝一二十日用甚益人

荔枝四五月有　福建上廣東次

鮮荔枝熱并食多而碎者以壳浸水飲之即解粵人或以
苦瓜或以蜜以鹽皆能解

荔枝取其壳小而乾癟者有肉

荔枝酒

取肉浸燒酒　又荔枝肉浸梅滷紫蘇晒干收用最佳

榧子十月有

榧子同甘蔗食則渣軟

糖榧片

榧子去殻放水中浸一二日去細皮切薄長片乘潮入洋糖拌醃一宿取起用隔篩烘乾

炒榧仁

榧仁用磁瓶瓦刮去黑皮每斤加薄荷霜洋糖熬汁拌炒香美可供

榧子糕

榧子炒磨碎和糯米粉氷糖水脂油丁拌蒸切塊

榧菓

煮素羮鮮美踰常　又脂油炒榧菓黑皮自脫